

| | | |
|---|--|--|
| Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert | Kallefshieren (250g) | Rouladen no Ardenner art |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand) | Kallefskoteletten | (Schwein/Rand) |
| Dauphinois mat Courgetten an Tomaten (±800g) | Kallefsliewer | Rull vun Dinde no Aart a Weis vun Dijon |
| Dinde Orloff mat Champignonszooss | Kallefsniere (±300g) | Rullade vun Ham |
| Dindefilet fir Fondue | Kallefsragout | Rumsteakbrot |
| Duuss Zooss fir chineesesch Fondue (120g) | Kallefsrulladen mat Geméis | Rumsteck |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch | Kallefszong | Salami mat Peffer |
| Eeër Meyrishaff (±380g) | Kanéngchenshämmercher | Salami mat Trüffel/Parmesan (±70g) |
| Ēnescht Rëpp vum Lämmchen | Kanéngerchesréck | Salami ouni Knuewelek |
| Ēnescht Rëppercher vum Schwäin | Kéiswirschtchen | Salami vum Schnuddelhong |
| Ēnescht vum Pouletsstempel natur | Knusperege frësche Poulet | Salsa-Spiiss |
| Entrecôte | Koli vu Pita Gefligel | Sandwich Zalot |
| Entrecôte vum Black Angus | Koli vu Pita Gefligel mat Geméis | Scampizalot |
| Familien Koli (± 11,5 kg) | Koli vu Pita Schwäin | Scharf Zooss fir chineesesch Fondue (120g) |
| Faux Filet | Kotelett Dijonnaise | Schëller vum Lämmchen mat Schank |
| Faux Filet vum Päerd esou wéi se sin | Koteletten "Ardennais" | Schmul mat Menthe |
| Faux filet vum Päerd marinéiert | Kranz von Schweinekoteletts | Schnitzel vum Schnuddelhong |
| Feierstengzalot | Kranz vu marinéiertem Schoffleesch | Schnitzel vum Schnuddelhong marinéiert |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen | Kuddelfleck | Schnuddelhongfilet Orloff |
| Fierkelsbrëschtchen | Lamm Fleesch fir pierrade | Schwäin Fleesch fir Pierrade |
| Fierkelskoteletten | Lamm gehackt | Schweitzer Steaks |
| Fierkelskoteletten marinéiert | Lammbrochetten marinéiert | Schwéngfleesch fir de Wok |
| Fierkelsschëller | Lammkoteletten | Schwéngfleesch fir Fondue |
| Filet américain natur | Lammkoteletten fir ze Grillen | Schwéngsbake |
| Filet américain préparéiert à l'ancienne | Lammscheller ouni Schank | Schwéngsbrochetten marinéiert |
| Filet américain vum Chef | Lammsteak vum gigot mat Schank | Schwéngsbrochetten natur |
| Filet Mignon vum Schwäin mat Speck a gedréchten Tomaten | Lammsteaks vum Gigot marinéiert | Schwéngsbrod Orloff mit Champignon Zooss |
| Filet vum Hämmel | Ländlechen Hamburger (Schwein/Rand) | Schwéngsbrod vum Karree |
| Filet vum Schnuddelhong | Ländlecht Rëppestéck | Schwéngsbrod vun der Hâm |
| Filet vun des Fierkelshämmchen marinéiert | Lasagne (±400g) | Schwéngsbrod vun der Scheller |
| Fleesch fir Fondue gemescht (2 Persounen) | Lasagne bolognaise (vrac) | Schwéngsbrot Orloff |
| Fleesch fir Fondue gemescht (4 Persounen) | Leidelenger | Schwéngsfilet |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch | Lëtzebuergesch Brochetten | Schwéngsfilet mignon Orloff |
| Fleesch Pita Gefligel | Lewescht vum Pouletsstempel natur | Schwéngsfouss |
| Fleeschzalot | Lyoner | Schwéngsgyros |
| Fondue Junior (2 Persounen) | Mailänder Rolle | Schwéngshals ouni Schank |
| Fondue Junior (4 Persounen) | Mammenhong | Schwéngshieren |
| Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 2 Persounen) | Marinéiert Côte à l'os Rend | Schwéngskotelett fir ze grillen |
| Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 4 Persounen) | Marinéiert Entrecôte | Schwéngskoteletten vum Filet a vun der Héichrëpp |
| Frësch Caille (±190g) | Marinéiert Kallefsbrochette | Schwéngskoteletten vum Hals |
| Frësch Dinde | Marinéiert Kallefskotelett | Schwéngsliewer |
| Frësch Héiss | Marinéiert leweschter vum Pouletsstrëmpele | Schwéngsmedaillon marinéiert |
| Frësch Intenhämmchen | Marinéiert Pouletsstrëmpele | Schwéngsmignonen Moutardini |
| Frësch Pouletshämmercher | Marinéiert Rëppercher | Schwéngsniere |
| Frësch selwergemaachte Bouletten (±750g) | Marinéiert Scampien | Schwéngsouer |
| Frësch Marinéierte Pouletsfilet | Marinéierte Fesch um Steen fir 2 Persounen | Schwéngsragout |
| Frësch Speck | Marinéierte Filetvun der Int | Schwéngsrouladen (Schwäin/Rand) |
| Frëscht Fierkelshämmchen | Marinéierte Kallefmedaillon | Schwéngsschnitzels |
| | Marinéierte Pouletsrumsteak | Schwéngsschwanz |
| | Marinéierte Rëndspavé | Schwéngszong |
| | Marinéierte Saumonspavé op der Haut | Spätzel |
| | Marinéierte Speck | Spiiss duo (Cabillaud - schwaarze Lieu) |
| | | Spiiss mat Intefilet |

| | | |
|---|--|--|
| Frittierte Fëschfilet (±125g) | Marinierten ardenner Brot | Spiiss mat marinierem Saumon |
| Ganz oder hallef | Mat Ananas gefëllte Pouletsfilet | Spiiss vu Päerdsfleesch marinéiert |
| Ganzt Kanéngchen | Mediterranem Gratin | Spiiss vu Paerdsfleesch Natur |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne | Mettwurst | Steak 1ten Choix |
| Gebroden Bouletten | Mini Biwwelamoud mat Moschter (300g) | Steak Hawai |
| Gebrodene Rosbif | Mini Brochetten Gefligel | Steak Orloff ((Schwein/Rand) |
| Gefëllt Courgette | Mini brochetten Lamm | Steak pelé II |
| Gefëllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet (Schwein/Rand) | Mini Brochetten Schwäin | Steegrill (4 Persounen) |
| | Mini Brochetten Spëck | Steegrill Fir (2 Persounen) |
| Gefëllt Wuechtelen, ouni Schank (±250g) | Mini gourmet barbecue (2 Persounen) | Steegrill marinéiert (2 Persounen) |
| | Mini gourmet barbecue (4 Persounen) | Steegrill marinéiert (4 Persounen) |
| Gefëllte Carré | Mini Partybox | Steengrill Picanha (2 Persounen) |
| Gefëllte Champignone mat Knuewelek a Kraider | Minibrochetten vum Kallef | Steengrill Picanha (4 Persounen) |
| | Minibrochetten vum Päerd | Strëmpelen vum Schnuddelhong |
| Gefëllte chicons (Schwein/Rand) | Minibrochetten vum Rand | Teppanyaki mat Nuddele (2 Persounen) |
| Gefëllte Gromperen | Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht | Teppanyaki mat Nuddelen (4 Persounen) |
| Gefëllte Poivron (Schwein/Rand) | Ochsenmaulzalot | |
| Gefëllte Poulets-Filet | Ochseschwanz | Teppanyaki ouni Nuddelen (2 Persounen) |
| Gefëllte Pouletsstrëmpelen ouni Schank | Onglet | |
| Gefëllte Réck vun der Kanéngchen | Osso bucco | Teppanyaki ouni Nuddelen (4 Persounen) |
| Gefëllte Schnuddelhongfilet | Päerdsragout | |
| Gefëllte tomaten (Schwein/Rand) | Pak fir de Wok Gefligel | Tierkei Fleesch fir Pierrade |
| Gefëllten Dinde ouni Schank | Pak fir de Wok Scampi | Tomatenzalot |
| Gefëllten Dindestrëmpel | Pak fir de Wok Schwéng | Toskaneschen Hamburger |
| Gefëllten Kallefsbrëschtchen | Paleron (Stéck vun der Schëller) | Tranche gekachten Ham mat BBQ-Zooss marinéiert |
| Gefëllten Koteletten (Ham/Kéis) | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong | |
| Gefëllten séiss Paprika (±220g) | Panéiert Kallefsschnitzelen | Tranche vum de Scheller vum Fierkel, fir op de Grill |
| Gefëllte Poulet | Paréiert Rëndsnieren | Tranche vum Schwéngsbeen |
| Gefligelbrochetten marinéiert | Pärelhong "Label rouge" | Trio Plancha (2-3 Persounen) |
| Gefligelbrochetten natur | Pärelhong (label rouge) ouni Schank, mat Foie gras gefëllt | Trio Plancha (4-5 Persounen) |
| Gefligelgyros | Paschteichen Fëllung | Trio Plancha (6-7 Persounen) |
| Gegrilltes vun Chef | Paschtéitercher | Verschidden Feinschmecker Spezialitéiten (2 Persounen) |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch | Pastéichen (±220g) | Verschidden Feinschmecker Spezialitéiten (4 Persounen) |
| Gehacktes (Schwein/Rand) | Pati extra kremesch | Viennoise mat gereechertem Speck |
| Gehacktes Baueren | Pati vum Chef | Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet |
| Gehacktes Kallef | Peffersteak | Vullenascht (Schwein/Rand) |
| Gehacktes Schwäin/Kallef | Peking Nuddelen | Wäiss Wirschtercher vu Léck |
| Gehacktes Schwein | Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay) | Weinsaucisse |
| Gehacktes vum Päerd/Schwäin | Picanha-Spiiss | Wiener Schnitzel |
| Gekachte Mettwurst mat Keis | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni Schank | Wierschtercher |
| Gekachte Schwéngsbrot | | Wierschtercher esou wéi se sinn |
| Gelli vun der zong | Pita Fleesch | Wierschtercher mat Kéis fir de Grill |
| Geméismacedoine | Pita Koli mat Geméis Schwäin | Wierschtercher mat Speck fir de Grill |
| Gemëschen | Pita Zooss (250 g) | Wierschtercher Schwein/Kallef |
| Brochetten(Rënd/Schwéng) | Pitabroust | Wuechtel-Broschett (±125g) |
| Gereecherte Speck | Plateau fir chineesesch Fondue (2 Persounen) | Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleesch Zalot Exotique |
| Gereechert Fierkelsham | | Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels) |
| Gereecherte fette Speck | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 Persounen) | Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni Knusperstéck | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 Persounen) | Zalot mat Thon |
| Gerullte Speck | | Zervelat ardenner Art a Weis |
| Gigot vum lamm | Poulet "Peking" | Zong mat Madeireszooss |
| Grillburger Rëndfleesch | Poulet blanc | Zooss Bolognaise |
| Grompere fir an der Pan ze broden | Poulet churasco | Zoossiss "Bier" |
| Gromperegratin | Poulet Cordon Bleu op Italienesch Aart | |
| Gromperenzalot | | |

Gyros Burger

Hallef Poulet Churrasco marinéiert
(±400g)

Halskotelett fir ze grillen

Halsstëck vum Schof

Ham aus Italien

Hamburger vum Poulet

Document génér e le :05/05/2026 13:02

Zoossiss (Schwein/Rand)

Zoossiss Baueren

Zoossiss Chipolata

Zoossiss Merguez